



Portage à domicile

Menus du 29 septembre au 12 octobre 2025

Semaine 40	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					repas bas carbone		
Semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025	Céleri Bio râpé et Emmental*	Raïta de concombre Bio*	Concombre vinaigrette*	Taboulé (semoule HVE)	Effiloché d'endives vinaigrette*	Terrine aux trois légumes	Salade de riz aux crevettes*
	Filet de lieu MSC rôti, sauce tartare*	Porc BBC VPF au caramel*	Pilon de poulet VPF rôti aux herbes et son jus*	Steak haché au boeuf VBF	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes*	Quiche lorraine (lardons VPF)*	Rôti de boeuf VBF*
	Haricots verts Bio / Semoule au jus	Nouilles / Petits légumes*	Frites / Salade verte	Purée de carotte Bio et pomme de terre	(Coquillettes Bio)*	Salade verte Bio*	Pommes duchesses
	Edam	Cantal AOP	Chanteneige	Mimolette	Saint Nectaire	Assortiment de fromages*	Camembert Bio
Potage du jour	Tarte au chocolat du chef*	Salade de fruits exotiques aux litchis*	Poire HVE	Raisin blanc	Crème coco*	Cake marbré*	Crumble aux pommes*
	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 41	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 6 au 12 octobre 2025	Radis roses et beurre	Carottes Bio râpées façon maltaise*	Salade de riz Bio à la Mimolette*	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail*	Oeuf façon meurette (lardons VPF)*	Asperges blanches vinaigrette*	Melon
	Fricassée de poisson MSC gratinée*	Bruschetta tomates Bio et Mozzarella*	Quiche potimarron et fromage*	Sauté de poulet VPF BBC à la tomate*	Blanquette de veau VBF*	Boulettes à l'agneau UE au romarin*	Boudin noir VPF
	Chou-fleur Bio rôti / Pâtes	Salade verte Bio	Salade verte	et ses légumes / Coeur de blé	Risotto d'épeautre*	Flan de légumes Bio*	Purée de pomme de terre*
	Fromage de chèvre	Camembert Bio	Saint Paulin	Emmental Bio	Crottin de Chavignol	Cantal	Edam Bio
Potage du jour	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake*	Fruit de saison Bio	Fromage blanc Bio à la confiture	Crème dessert vanille	Tarte Tatin (pommes Bio)*	Liégeois café	Chou à la vanille
	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !



Portage à domicile

Menus du 13 au 26 octobre 2025

Semaine 42	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 13 au 19 octobre 2025	Potage de légumes et pommes de terre* Poisson MSC meunière Gratin de chou-fleur Bio, épinards au Cheddar / Tortis* Tomme noire Salade de fruits du chef*	Salade verte aux croûtons Chili sin carne à l'égréné de pois Bio Riz IGP pilaf / Poêlée de légumes Gouda Taboulé sucré pomme, poire et amandes torréfiées*	Tarte au fromage du chef* Jambon VF braisé* Clafoutis aux brocolis* Bûche mi-chèvre Pomme Bio	Ile flottante et son crémeux à la carotte* Sauté de poulet BBC à la crème* Potimarron rôti / Haricots blancs* Comté Banane Bio	Chou à la crème salé au jambon* Sauté de boeuf VBF aux olives* Carottes Bio braisées / Pommes vapeur Yaourt sucré Bio* Petit fantôme craquant (meringue)	Terrine de campagne VPF Tortellinis Ricotta épinards à la crème* Salade d'endives* Camembert Crème chocolat	Betteraves Bio* Saucisse montbéliarde VPF* Lentilles Bio* Coulommiers Bio Tarte normande
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 43	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 20 au 26 octobre 2025	Carottes Bio râpées vinaigrette* Boulettes de veau* UE à l'orientale Semoule HVE / Légumes aux épices douces Emmental Bio Compote de pommes HVE	Chou rouge aux pommes HVE* Chili de patate douce, haricots rouges et poivrons* - Tomme noire Roulé à la confiture d'abricot*	Rosette VF et cornichons Pizza Napolitaine (tomates Bio, Emmental Bio et Mozzarella)* Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Macédoine de légumes à la mayonnaise* Sauté de poulet BBC* Macaronis HVE / Endive braisée Camembert Bio Fruit de saison	Taboulé (semoule HVE) Calamars à la romaine Haricots beurre à l'ail / Riz pilaf Bûche mi-chèvre Liégeois vanille	Friand au fromage Penne façon carbonara (VPF)* Petit suisse sucré Crème caramel*	Toast de thon MSC* Tomate farcie au boeuf VBF* Riz Bio* Edam Eclair café
Potage du jour	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !



Portage à domicile

Menus du 27 octobre au 9 novembre 2025

Semaine 44	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				Repas Halloween			
Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025	Chou-fleur sauce cocktail*	Baguette pizza du chef*	Carottes Bio râpées au citron*	Salade de coquillettes HVE sanguinolentes et le balai de la sorcière	Saucisson à l'ail VPF*	Salade d'endives au noix*	Croissillon champignons
	Lentilles corail à la sauce tomate*	Boule au boeuf VBF à la provençale*	Emincé de porc VPF* sauce barbecue	Hot-doigt	Paella de colin MSC*	Cuisse de poulet VVF BBC*	Gratin d'oeufs florentins*
	Coquillettes HVE	Purée de courge et pomme de terre	Brocolis Bio à la béchamel / Lentilles	Rosties	(riz Bio)	Pommes dauphines	(Epinards)
	Assortiment de fromages	Edam	Tomme blanche	Mimolette	Saint Paulin	Gouda Bio	Yaourt sucré Bio
	Poire HVE	Compote pomme Bio banane Bio	Semoule au lait au caramel (lait local)*	Cupcake monstrueux	Kiwi	Crème aux oeufs*	Paris-Brest
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage d'haricots verts*	Crème de lentilles*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !